



WEINE 0,1 l

Weiß

Silvaner
Weingut Franz
Rheinhessen, Deutschland^N 6

Rot

Bodegas Salentein
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Cabernet Franc
Mendoza, Argentinien^N 10

Für eine weitere Auswahl fragt bitte unser BLEND-Team.

APERITIFS

Brahma Chop (0,33 l) 6
Banana Bread Old Fashioned 14
Yasmin's Ginger 14

SIGNATURE DRINK

Mangosorbet aufgegossen mit
Louis Pommery England Brut 10

Willkommen im BLEND,
wo Südamerikas und
Japans beste Klassiker
zu Hause sind.

DESSERTS

Volador / Passionsfrucht /
rote Bohne^{A,B,C} 12

Panna cotta / Rhabarber /
Erdbeere / Mate^B 12

Bananenkuchen / Schokolade /
Cashewkerne^{A,B,C,E} 12

BROT

Sauerteigbrot /
BLEND-Dip-Duo^{C,N} 6

VORSPEISEN

Thunfisch-Ceviche / gelbe Paprika /
Frühlingslauch / Gurke /
Brickteig^{C,F,H,I,J} 18

Taco / geschabtes Schweinefleisch /
Sriracha-Sauce / Koriander /
Limette / Röstzwiebeln^{B,C,F,G,H} 14

Maisbällchen / Teriyaki-Pilze /
Erbsencreme / Sushi-Ingwer /
Minzjoghurt^{A,B,C,G,H} 14

Rote-Bete-Ceviche / Soja / Sesam /
Avocado / Himbeere^{C,B,D,F,G,H,I} 14

Maissuppe / Zitronenöl /
Croûtons^{B,H,N} 12

• mit Garnelentatar^K 16

SIGNATURE DISHES

Tatar vom Angus-Rind / eingelegte
rote Zwiebeln / Chipotle-Mayon-
naise / Sauerteigbrot^{A,C,H} 21

Rinderfilet / Misojus / Röstzwiebel /
Tomaten / Pommes frites^{F,G,H,I,N} 42

HAUPTSPEISEN

Feine weiße Nudel / Verde /
Parmesan / Walnuss^{A,B,C,E,H,I} 15

Dorade / Mango / Bohnen-Mais-
Salat / Chorizoöl^{G,H,J,N} 28

Hüftfilet / Süßkartoffel / Brokkoli /
Salsa Criolla^{G,H,M} 32

Backendl / Guacamole / Tomate /
Petersilie^{A,B,C,H} 28

BBQ-Lachs / Kokosnussmilch / grüner
Spargel / Sesam-Praline^{D,F,G,H,J} 28

Bowl / Süßkartoffel / Wildreis /
Avocado / Kaiserschoten / Mango /
Limette^{F,G,H} 24

Ofen-Melanzani / Shiitake /
Spitzpaprika / Chimichurri /
Pinienkerne^{F,G,H} 24

BEILAGEN

Papas arrugadas 5

Wildreis 5

Skin-on-Pommes-frites 5

Chili-Maispolenta-Creme^{B,C} 5

Pimientos de Padrón 5

MENÜ

Taco / geschabtes Schweine-
fleisch / Sriracha-Sauce /
Koriander / Limette /
Röstzwiebeln

Maissuppe / Zitronenöl /
Croûtons

Steakhüfte / Süßkartoffel /
Brokkoli / Salsa Criolla

Panna cotta / Rhabarber /
Erdbeere / Mate

3-Gang + Brot 49

4-Gang + Brot 59

VEGANES MENÜ

Rote-Bete-Ceviche / Soja /
Sesam / Avocado /
Himbeere

Ofen-Melanzani / Shiitake /
Spitzpaprika / Chimichurri /
Pinienkerne

Volador / Passionsfrucht /
rote Bohne

+ Brot 40

Öffnungszeiten

18:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
Menüs bis 21:30 Uhr



VEGETARIAN



VEGAN

Lasst uns Eure Wünsche erfüllen.
Bitte informiert unser Team, wenn
besondere Ernährungsbedürfnisse,
Nahrungsmittelallergien oder
-unverträglichkeiten vorliegen.

A Eier*
B Laktose*
C Glutenhaltige Getreide*
D Erdnüsse*
E Schalenfrüchte, Nüsse*
F Sesam*
G Sojabohnen*
H Sellerie*

I Senf*
J Fisch*
K Krebstiere*
L Weichtiere*
M Lupine*
N Schwefeldioxid, Sulfite*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse



WINES 0,1 l

White

Silvaner
Weingut Franz
Rheinhessen, Germany^N 6

Red

Bodegas Salentein
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Cabernet Franc
Mendoza, Argentina^N 10

For a further selection please ask our BLEND team.

APERITIFS

Brahma Chop (0,33 l) 6
Banana Bread Old Fashioned 14
Yasmin's Ginger 14

SIGNATURE DRINK

Mango sorbet infused with
Louis Pommery England Brut 10

Welcome to the BLEND –
home of South America's
and Japan's best classics.

DESSERTS

Volador / Passion fruit /
Red bean^{A,B,C} 12

Panna cotta / Rhubarb /
Strawberry / Mate^B 12

Banana cake / Chocolate /
Cashews^{A,B,C,E} 12

BREAD

Sourdough bread /
BLEND dip duo^{C,N} 6

STARTERS

Tuna ceviche / Yellow bell pepper /
Spring onion / Cucumber /
Brick dough^{C,F,H,I,J} 18

Taco / minced pork /
Sriracha sauce / Coriander / Lime /
Roasted onion^{B,C,F,G,H} 14

Corn dumpling / Teriyaki
mushrooms / Pea cream / Sushi
ginger / Mint yoghurt^{A,B,C,G,H} 14

Beetroot ceviche / Soya / Sesame /
Avocado / Raspberry^{C,B,D,F,G,H,I} 14

Corn soup / Lemon oil /
Croûtons^{B,H,N} 12

• with shrimp tartar^K 16

SIGNATURE DISHES

Angus beef tartar / Pickled red
onions / Chipotle mayonnaise /
Sourdough bread^{A,C,H} 21

Beef filet / Miso jus / Roasted onion /
Tomatoes / French fries^{F,G,H,I,N} 42

MAIN DISHES

Fine white noodle / Verde /
Parmesan / Walnut^{A,B,C,E,H,I} 15

Gilthead / Mango / Bean corn
salad / Chorizo oil^{G,H,I,N} 28

Rump filet / Sweet potato /
Broccoli / Salsa criolla^{G,H,M} 32

Fried chicken / Guacamole /
Tomato / Parsley^{A,B,C,H} 28

BBQ salmon / Coconut milk / green
asparagus / Sesame praliné^{D,F,G,H,J} 28

Bowl / Sweet potato / Wild rice /
Avocado / Mangetouts / Mango /
Lime^{F,G,H} 24

Oven baked melanzani / Shiitake /
Pointed peppers / Chimichurri /
Pine nuts^{F,G,H} 24

SIDE DISHES

Papas arrugadas 5

Wild rice 5

Skin on French fries 5

Chili corn polenta cream^{B,C} 5

Pimientos de Padrón 5

MENU

Taco / minced pork /
Sriracha sauce / Coriander /
Lime / Roasted onion

Corn soup / Lemon oil /
Croûtons

Rump steak / Sweet potato /
Broccoli / Salsa criolla

Panna cotta / Rhubarb /
Strawberry / Mate

3 Course + Bread 49

4 Course + Bread 59

VEGAN MENU

Beetroot ceviche / Soya /
Sesame / Avocado /
Raspberry

Oven baked melanzani /
Shiitake / Pointed peppers /
Chimichurri / Pine nuts

Volador / Passion fruit /
Red bean

+ Bread 40

Opening Times

18:00 – 23:00 h
Kitchen until 22:00 h
Menues until 21:30 h



VEGETARIAN



VEGAN